

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Objetivos del Curso

Garantizar el nivel necesario de conocimiento teórico y práctico que posibilite al manipulador de alimentos desarrollar unas correctas prácticas de manipulación así como el mantenimiento óptimo de una higiene personal, hábitos higiénicos e higiene de utensilios y equipos correctos.

1. INTRODUCCIÓN

- NORMATIVA SOBRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- CAUSAS QUÍMICAS
- CAUSAS FÍSICAS
- CAUSAS BIOLÓGICAS

3. PELIGROS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- PELIGROS
- FUENTES DE CONTAMINACIÓN

5. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

- CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS
- CLASIFICACIÓN DE LAS TOXINAS
- MICROORGANISMOS PATÓGENOS
 - 1 Salmonella
 - 2 Staphilococcus Aureus
 - 3 Lysteria Monocytogenes
 - 4 Clostridium Perfringens
 - 5 Clostridium Botulinum
 - 6 Escherichia Coli

6. PARÁSITOS EN LOS ALIMENTOS

- TRIQUINOSIS
- HIDATIDOSIS
- TOXOPLASMOSIS
- ANISAKIS SIMPLEX

7. MÉTODOS PRINCIPALES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO
- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN POR CALOR
- OTROS MÉTODOS FÍSICOS
- MÉTODOS QUÍMICOS
- MÉTODOS BIOLÓGICOS

8. ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

- ENVASADO DE ALIMENTOS
- ETIQUETADO DE ALIMENTOS

9. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- HIGIENE PERSONAL
- LA SALUD
- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

10. GESTIÓN DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS

- QUÉ SE DEBE HACER
- POR QUÉ SE DEBE HACER
- CÓMO SE DEBE HACER

11. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- FRECUENCIA DE LIMPIEZA
- NORMAS BÁSICAS DE LIMPIEZA

12. CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

- DESRATIZACIÓN
- DESINSECTACIÓN
- EMPRESAS ESPECIALIZADA

13. EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

14. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- IMPORTANCIA DE IMPLANTAR UN SISTEMA APPCC
- PRERREQUISITOS DEL SISTEMA APPCC
- PRINCIPIOS GENERALES DEL APPCC
- SISTEMA APPCC EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN